

PINTIA

2019

DESCRIPCIÓN

Pintia se encuentra a orillas del río Duero, dentro de la D.O. de Toro. Las condiciones climáticas de extremado frío en invierno y calor en verano influyen en sus complejos suelos, cuya principal característica es la gran cantidad de cantos rodados.

Es fundamental por todo esto, encontrar el momento óptimo de vendimia para no perder ni la frescura de los aromas, ni la acidez del vino.

Fue una añada cálida y seca. Justo antes de la vendimia cayeron unas lluvias que nos ayudaron a domar las pieles. Los hollejos eran potentes, concentrados con dejos rústicos a las que dimos su tiempo para que fuesen polimerizándose pero siempre priorizando vendimiarlo con frescura. Añada más que de extraer, era de hacer infusiones. Una añada en la que un 15 % del vino se crio en grandes contenedores buscando mantener la frutuosidad y la frescura.

Fue un año de mucho poderío donde había que reducir el impacto de los tuestes buscando aquellos que nos aportasen más frescura.

Pintia 2019 es enérgico, amplio, corpulento, pero a la vez sedoso. Ha sido sin duda un trabajo importante para domarlo pero estamos orgullosos del resultado .

DATOS

Grado alcohólico - **15 %**

Varietal - **Tinta de Toro**

Edad media del viñedo - **35 años**

Superficie del viñedo - **110 ha (San Román de Hornija y Pedrosa del Rey)**

Marco de plantación - **1.000 plantas/ha**

Altitud - **700 m**

Rendimiento - **3.500 kg/ha - 24,5 hl/ha**

Vendimia - **Manual en cajas de 12 kg del 18 de septiembre al 1 de octubre**

CICLO DE LA VIÑA 2019

Las temperaturas durante el año 2019 fueron superiores a la media lo que, unido a la baja pluviometría, sobre todo durante la primavera, nos da como resultado un año cálido.

El final de la maduración estuvo acompañado de buen tiempo con unas ligeras lluvias en fechas próximas a la vendimia que favorecieron la maduración.

Durante todo el periodo de vendimias las lluvias no aparecieron, dándose días de calor, lo que se tradujo en un estado sanitario inmejorable.

CONSERVACIÓN Y CONSUMO PREFERENTE

Este vino está apto para beber actualmente, pero tiene un potencial de guarda de 15 años si se conserva en óptimas condiciones: 12-14 °C y 60 % de humedad relativa.

Se aconseja consumir a 18 °C / 64 °F.

PRODUCCIÓN

14.124 medias botellas, 224.724 botellas Bodegas, 6.587 Magnum,
498 Doble Magnum, 43 Imperiales y 5 Salmanazar.

FECHA DE EMBOTELLADO

Abril 2021

